



VENDIA TAKE AWAY

Fransk tradition

Røget laks, rygeost, vagtelæg, purløg, radiser 95,-

*

"Salat Gourmand" Hummer, kammusling, foie gras 130,-

*

"Quiche" - Løgtærte med salat, comté røget gåsebryst 95,-

*

"Plat du jour" - Husets specialiteter- kød, fisk og ost 135,-

*

"Boeuf Tatar"- Rørt tatar, fritter og salat 135,-

*

"Confit de canard" andelår, mos, sky og salat 130,-

*

"Gateau Marcel" fransk chokolade brownie 65,-

*

Selection de fromage" 5 europæiske oste med garniture 85,-

Dansk inspiration

Smørrebrød 3 stk. Uspecificeret 80,-

*

Klassisk hønsesalat med bacon og grønt 85,-

*

"Rejecocktail" håndpillede rejer – Næsten klassisk 95,-

*

Oksebøf med skysauce, kartoffelmos løg og salat 150,-

*

Klassisk dansk tatar – klassisk garniture 135,-

*

Klassisk Pariser bøf - klassisk garniture 135,-

*

Årstidens trifli - facon Vendia 45,-

*

Dagens Dessert – "spørg betjeningen" 45,-

Dagens varme ret hver dag kun 85,-

(Special tilbud hver torsdag kun 70,-)

Tilkøb

Fritter som tilkøb med to slags mayo 45,-

Let grøn salat med vinaigrette 30,-

Vandia Brød lys/mørk 1 stk. 40,-

2 l Vendia øl 120,- (Flasken koster 80)

Vandia øl i flaske 50- cl. 30,-

Take Away laves fra 11.30 til 21.30